

# Kontrolrapport



Virksomhed **KARUP KARTOFFELMELSFABRIK AmbA**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

AKK


Adresse Engholmvej 19

Postnr./By 7470 Karup J

CVR-nr. 16217719 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	1
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er ikke produktion i virksomheden, som er ved at gøre klar til prøveproduktion på ny proteinlinie.

Processen er gennemgået og virksomheden har gjort rede for, hvorledes man påtænker produktion, kontrol og analyseprogram udført og med hvilken frekvens. Ok

Hygiejne: Rengøring: Virksomhedens lokaler til produktion af protein fremstår som en delvis byggeplads med håndværkere i aktion, og det kan dermed ikke vurderes, hvorledes rengøringsstandard fungerer. Virksomheden oplyser, at alle overflader og alt inventar får en grundig startrengøring inden ibrugtagning af virksomhedens lokaler.

Der er spurgt ind til virksomhedens brug af desinfektionsmidler og det oplyses, at man ikke anvender desinfektionsmidler i produktionen. Man har et CIP-anlæg til de lukkede systemer, som står for tilfredsstillende desinfektion af inventaret. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er i produktionshal, hvor proteinproduktion skal foregå konstateret nogle træplader, som ikke virker til at være overfladebehandlet. Virksomheden oplyser, at man vil få en håndværker til at vurdere de pågældende træpladers kvalitet, for at vurdere om en overfladebehandling er nødvendig. Da der er tale om en pulverproduktion med deraf meget begrænset brug af vand i fabrikken vurderes det ikke som et uforholdsmæssigt krav, at alle træoverflader er overfladebehandlede. Ok

Skulle det ved senere brug af lokalerne vise sig, at mængden af vand i rengøringen bliver større end først antaget, kan det blive vurderet, at alle ubehandlede træoverflader, skal overfladebehandles. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens HACCP-plan for proteinproduktion. Ok

Der er spurgt ind til virksomhedens analyseprogram til verificering af produktets status som fødevareprotein.

Virksomheden har opremset, hvorledes man i starten vil overvåge produktionen analytisk til overvågning af



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

02-05-2019

Dato

3 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **KARUP KARTOFFELMELSFABRIK AmbA**

AKK

Adresse Engholmvej 19

Postnr./By 7470 Karup J

CVR-nr. 16217719

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kvalitetsmæssige parametre og til overvågning af fødevarer sikkerheds parametre. Ok

Det er gennemgået, hvorledes man i starten vil foretage meget hyppige analyser, og at man vil nedsætte frekvensen af analyser, når man kender den statistiske variation af produktet. Ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Der er spurgt ind til virksomhedens hygiejneuddannelse til medarbejdere i produktionen. Det oplyses, at alle nye medarbejdere bliver introduceret til fødevarerhygiejne ved ansættelsen og at der efterfølgende bliver etableret et internt kursus 1 gang årlig for alle medarbejdere, som håndterer fødevarer. Ok  
Godkendelser m.v.: I forbindelse med dette tilsyn har virksomheden redegjort for, at det nye produkt er et allerede af Fødevarestyrelsen godkendt produkt inden for Novel Food. Ok

Der er på tilsynet konkretiseret, at det er virksomhedens ansvar, at produktionen foregår i overensstemmelse med den godkendte proces til fremstilling af Novel Food, og at alle afvigelser i produktet, som kan vurderes at være fødevarer sikkerhedsmæssigt afvigende skal indberettes jf. Vejledning om Novel Food

Tilsætningsstoffer m.v.: Der er spurgt ind til virksomhedens brug af tilsætningsstoffer, og i den forbindelse er det nævnt, at man ikke anvender tilsætningsstoffer i proteinproduktionen, men at man har et tilsætningsstof fra stivelsesproduktionen, som bliver båret videre til proteinproduktionen, hvor det bliver deklareret i specifikationen. Der udover bliver der anvendt stærke syrer og baser som proceshjælpemidler. Det oplyses, at disse tilsætninger er af en kvalitet, der overholder lovgivningens krav til renhed. Ok

Kemiske forureninger: Der er i forbindelse med tilsyn spurgt ind til kontrol med kemiske forureninger. Det godtgøres, at man har et meget udvidet analyseprogram, hvor man analyserer for kemiske forureninger som fx tungmetaller, pesticidrester samt dioxiner og PAH mv. Ok

Emballage m.v.: Kontrolleret at virksomheden kan fremvise overensstemmelseserklæring for bigbags, der anvendes både til råvarer og til færdigvarer. Ok

---

---

---

---

---